



Dag 1 - fredag 6 juni

Sveriges nationaldag 6 juni blev startdagen för årets vårresa med Helsingfors och Helsinki Distilling Co (HDco) som slutmål.

De flesta deltagarna gjorde resan till Värtahamnen med bil och till stora parkeringen, som innebar ivrigt knappande på mobilen för att registrera två dygns bötesfri parkering för fyrhjulingen.

Alla 32 resenärerna ankom till Värta-terminalen i god tid o efter lite väntan kunde Gösta med en osedvanligt tjock "kortlek" glädja resenärerna med var sitt hyttkort med tillhörande rabattkupong för inköp i taxfree ombord.

Efter en promenad halvvägs till Åland kunde vi sluligen embarkera fartyget Serenade och efter bästa orienterings-förmåga finna hytten på däck 5 eller 9, som lyckligtvis kunde nås med hiss. Installation i hytten och dagens "strapatser" orsakade hos flera av resenärerna en obeveklig törst som stillades med ett besök till däck 7 och fartygets PUB.



Några glas senare och efter fartygets avgång (16:45) kunde vi se fram emot kvällens begivenhet – "Grand Buffé".

Trots kvällens "andra sittning" var gästernas antal kolossalt så en sen start för att lasta tillriken med läckerheter var att fördröja. Med välfyllda magar efter två timmars frossande var det dax för kvällens drink på någon av barerna utefter fartygets Avenue.

Till sist infann sig tiden för "Natti, Natti" och några timmars sömn innan ankomst till landet i öster – Finland.

Dag 2 – lördag 7 juni

"Morgonstund har mat i mund" kunde bli sann med hjälp av den grandiosa frukosten, som med egen fantasi kunde förverkligas till en superb "engelsk frukost". Efter att ha slukat frukostens godsaker var det dax för samling (11:15) i Olympia-terminalen och deltagarna delade upp sig i lite olika grupper.



Några av damerna begav sig ut i Helsingfors och besökte bl.a. Salutorget, Uspenskij-katedralen samt Kapellet (kafé/rest.) och en annan grupp upplevde sightseeing med Hop on / Hop off.

Helsinki Distilling Company är resultatet av ambitionerna hos två långvariga vänner och ivriga whiskyentusiaster, Kai Kilpinen och Mikko Mykkänen.



Sepe

För merparten av deltagarna var dock huvudmålet för dagen – Whisky-provning och en förbeställd buss med finsk chaufför, som kommunicerade enbart med finska, avgick i förtid med 18 deltagare och ankom efter ett fåtal kilometer (5) till Helsinki Distilling Co (HDco). Väl framme möttes vi av dagens överraskning – stängd entré till destilleriet och utebliven välkomstkommitté, men några tiotal minuter senare, hälsar destillerichefen för dagen – Sepe – oss välkomna.

Med destilleripannan som bakgrund berättar den enastående och oerhört snabb- o engelsktalande Sepe lite fakta för oss om HDco.

- Området där HDco har sitt destilleri är det gamla området för "Slakthuset" (finska Teurastamo) och verkade under tiden 1930 – 1990.
- Byggnaden för HDco's destilleri har tidigare använts som kraftstation och senare bl.a. som tvålfabrik och köttbullsfabrik.



- Produktionen hos HDco är gin, akvavit, "lonkero" (gin+fruktcider) samt råg o single malt whisky sedan 2014.
- HDco deltar i "Cirkulär Ekonomi Projekt" bl.a. med använd mäsk som omvandlas till biogas och utnyttjas som energi i produktionen.

När Sepe hade klarat av sin något korta presentation av destilleriet kunde vi på en nästgårds uteservering njuta av läskande "Lonkeros" i väntan på Master Blender Kai Kilpinen.

(denne Kai har ingenting med "Bara Bada Bastu" att göra)

- Nästa upplevelse vid vårt HDco-besök var whiskyprovning och med Kai i spetsen för en femminuters promenad anlände vi till lagringshuset The Helsinki Whiskey Cellar (stavning på irländskt vis).



- Kai berättade lite om hur de började med att lagra i detta hus samt om hur de har experimenterat med att ta fram en ny typ av tunna med raka brädor. Det blev inte som de hade hoppats på svårt att få dessa täta.





- Lagringshuset är en byggnad från 1860-talet med en grundmur av imponerande granitblock och med höga hyll-ställningar för whiskyfaten. Förutom lagring av whisky i huset finns ett provningsrum elegant avskilt med glas-väggar vilket medger en intressant utsikt över de olika whiskyfaten i storlek 28 till 64 liter.





bonusglaset



- I provningsrummet var det dukat för fyra olika destillat med råg- och korn-malt men kompletterat med ett bonusglas med EKO-destillat vilket är HDco's första rökiga whisky.
- För att visa vår uppskattning för ett intressant besök överlämnades en TWS-vimpel (pendant) till Master Blender Kai Kilpinen, som bekräftar att exponera den tillsammans med andra utmärkelser för att påminna om vårt besök.
- Som en värdig avslutning av vårt HDco-besök hämtade den beställda bussen oss från "Whiskey Cellar" för transport åter till Olympia-terminalen.



Väl ombord i god tid innan avgång av Serenade (17:00) kunde alla förbereda sig inför kvällens två-rätters middag i Tavolata Ristorante. Deltagarna hade innan avresan blivit ombedda att som huvudrätt välja antingen fisk eller kött, vilket för de hungriga gjorde väntan på maten kortare. Flera av deltagarna uttryckte sin uppskattning för den magnifika oxfilén.

Efter att ha avnjutit den läckra middagen återstod för var o en att uppleva egna kvälls-äventyr ombord.

Dag 3 – söndag 8 juni

Så blev det då den sista dagen på vår resa som erbjöd en avslutande upplevelse – ”Frukost Grandiosa” vilken kunde inmundigas innan Serenade anlände till Stockholm kl. 10:00.

Förhoppningsvis kan denna reseberättelse i miniformat återuppliva minnena från en resa i Österled och vårt grannland Finland.

Text: Sten Benje

Bild: Gösta Hallin